Proposition

Intitulé	
Constat	
Analyse	
Propositions	
Moyen(s) d'expérimentation (indicateurs et moyens d'évaluation)	
Coût prévisionnel	Délai de mise en oeuvre

Mode d'emploi

Cette fiche est un outil de contribution que nous avons utilisé pour le au projet municipal à Lyon. Il permet à chacun de développer une idée et de la concrétiser par une proposition travaillée (les différentes catégories de la fiche). Cet outil est utilisé par les membres de la liste et les « contributeurs ».

Exemple d'utilisation

Intitulé

Une autre approche pour les cantines

Constat

De nombreuses familles ne peuvent accéder au service de la cantine faute de places suffisantes. La saturation des réfectoires ou self produit un mauvais fonctionnement du service (temps très court pour les enfants, gaspillage de nourriture). De plus, les conditions de travail sont difficiles pour des employés le plus souvent vacataires ; ce qui occasionnent absences et grèves. Enfin, Lyon a le triste privilège d'avoir la cantine la plus chère de France – coût du repas et montant moyen facturé aux familles).

Analyse

Ce service aux familles n'est pas une priorité pour la majorité municipale. Elle constitue un centre de coût qu'elle cherche à réduire. Cette réalité éclaire les arbitrages qui sont fait entre les actions ayant un rayonnement international et celles destinées à améliorer la qualité de vie des habitants de notre ville.
Or, dans un contexte économique difficile, il constitue une souplesse extrêmement utile pour les familles.

Propositions

Nous proposons, pour augmenter la capacité à accueillir des enfants à la cantine, de s'appuyer sur les restaurateurs à proximité des écoles. Nous voyons 4 avantages à cette solution :

- augmentation sensible du nombre de repas possibles (entre 20 et 30 par restaurateur)
- un temps de pause plus agréable pour les enfants
- une contribution à l'éducation au goût
- un soutien à l'économie de proximité

Nous proposons, pour améliorer les conditions de travail dans les cantines, que la Ville constitue un groupement d'employeurs avec d'autres professionnels de la restauration. Cette solution doit permettre de proposer des emplois à temps plein et durables, ainsi que des possibilités de formation, ce qui augmentera la qualité du service.

Moyens d'expérimentation et évaluation

La première proposition peut se mettre en œuvre très facilement, en ciblant les établissements où le décalage entre l'offre et la demande est la plus criante. Nous pourrons évaluer après 6 mois en mesurant la satisfaction des enfants, des parents et des personnels de l'école.

Pour la seconde, nous pouvons nous appuyer sur des initiatives comparables dans d'autres secteurs d'activité (ex. transport scolaire dans le nord-Isère).

Coûts prévisionnel

Cette réforme peut se faire à coût constant. En effet, le repas actuellement servi coûte 10 € à la Ville. Il est certain que les restaurateurs peuvent proposer un repas pertinent sur le plan diététique pour environ 8,5 €. Avec le différentiel existant nous avons une marge de manœuvre pour assurer l'encadrement et, peut-être, réduire les coûts.

La mise en place d'un groupement d'employeur nécessitera certainement une augmentation des coûts dans un premier temps (contribution au fonctionnement du groupement) mais devrait permettre d'alléger les coûts de structure administrative de la Ville affectés à cette mission.